

10/18・10/19 明石公園で兵庫県主催の「食」と「農」の体験イベント

「第 46 回兵庫県民農林漁業祭」出展で”兵庫育ちのもち麦”を PR

マルヤナギが JA みのりと共働で育てる「北播磨のもち麦キラリモチ」を使用した商品を販売

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区、代表取締役社長：柳本勇治）は、兵庫五国の農林水産業の活性化を目的に兵庫県が開催するイベント「第 46 回兵庫県民農林漁業祭」に、2025 年 10 月 18 日（土）・19 日（日）の 2 日間出展します。当日は、「兵庫県認証食品フェスティバル 2025」ブースにて、兵庫県認証食品「ひょうご安心ブランド」に登録されている「兵庫育ちのもち麦」をはじめ、蒸し豆や蒸しもち麦、煮豆、佃煮などの幅広い商品を販売いたします。



昨年実施時の様子（2024 年 10 月 19・20 日）

マルヤナギ出展概要

■ 日 時：2025 年 10 月 18 日（土）・10 月 19 日（日）

9：30～15：00（雨天決行・荒天中止）

■ 場 所：県立明石公園内 千畳芝

■ 主 催：兵庫県民農林漁業祭実行委員会

■ 内 容

「兵庫県民農林漁業祭」は、地域の農林水産物の展示・販売・体験等を通じて、地産地消及びひょうごの農林水産業のさらなる活性化を図るイベントです。当日は、「兵庫県認証食品フェスティバル 2025」も同時開催され、ひょうごのうまいもん「兵庫県認証食品」が一同に会します。マルヤナギは、兵庫県認証食品「ひょうご安心ブランド」に登録されている「兵庫育ちのもち麦」を販売し、県産食材の魅力を発信するとともに、地産地消の推進に取組みます。また、蒸し豆や蒸しもち麦、煮豆、佃煮など幅広い商品をイベント限定価格にて販売いたします。



兵庫県認証食品「ひょうご安心ブランド」とは



兵庫県では、県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品で、安全・安心、個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。この兵庫県認証食品には、「ひょうご推奨ブランド」と、より厳しい基準をクリアした「ひょうご安心ブランド」の2種類のブランドがあります。現在認証されている食品は 2,324 食品、うち、「ひょうご安心ブランド」を取得している加工食品は「兵庫育ちのもち麦」4 品を含め 35 品です。（2025 年 3 月時点）

<「兵庫育ちのもち麦」認証概要>

- ・認証商品：兵庫育ちのもち麦 350g、兵庫育ちのもち麦 1kg、兵庫育ちのもち麦 2kg、兵庫育ちのもち麦 5kg の全 4 品
- ・個性・特長：もち性大麦はだか麦品種「キラリモチ」を 100%使用している点、保存料・着色料等を使用していない点、兵庫県北播磨産のもち麦を使用している点。
- ・認証条件：食品の安全に関する法令基準を満たす食品であること。食品の生産履歴が記録されており、消費者の要求に応じて開示できること。

加東市でのもち麦を通じた取り組み

・JA みのりと加東市でのもち麦栽培について

加東市に本拠を置く JA みのりの協力を得て、2017 年秋からもち麦栽培が始まりました。2020 年には、加東市内の作付け面積は約 100ha に増え、2021 年には西脇市、多可町に栽培地を拡大。現在では、全体で約 160ha でのもち麦栽培を行っています。元々水稻の栽培が主な土地でしたが、コメの裏作としてシロガネコムギを作っているところがありました。しかしシロガネコムギを裏作で作る際のデメリットは、収穫時期と田植え時期が重なることであったため、収穫がシロガネコムギより 2 週間早いもち麦の栽培は生産者の大きなメリットとなり、もち麦の栽培が一気に広がりました。また、水稻と二毛作ができることから、収入がプラスオンになることも、生産者のメリットとなっています。



北播磨のもち麦「キラリモチ」

マルヤナギが使用するもち麦はすべて「キラリモチ」という品種です。キラリモチはもち性大麦の品種名で、もっちりプチプチした食感と、従来のうるち性大麦と比較し食物繊維を多く含むことが特長です。また、炊飯後褐変しないことから、従来品種より見た目が大幅に改善され、麦特有のにおいも少なく食味に優れています。

加東市をはじめとする北播磨で栽培されたキラリモチは、2023 年 8 月、「北播磨のもち麦キラリモチ」として兵庫県が認める「ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目」に追加され、もち麦の品質向上とブランド認知拡大に取り組んでいます。

